

LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE

IDENTIFICAÇÃO DO ESTÁDIO

Nome do estádio: Estádio Éرتون Coelho Queiroz	
Apelido do estádio: Vila Olímpica do Boqueirão	
Endereço completo do estádio: Rua Pastor Antônio Pólito, 956 - Alto Boqueirão	
Cidade: Curitiba	
Estado: PR	CEP: 81730-300
Site: http://www.paranaclube.com.br/	Telefone: 41 30399406
Proprietário: Paraná Clube – Sociedade Anônima de Futebol	
E-mail:	Telefone: 41 30399406
Gestor do estádio: Wilton Cezar Milão Gil CPF: 335.318.789-15	
E-mail: compras@paranaclube.com.br	Telefone: 41 9994-1255
Qualificação profissional do Responsável:	
Clube responsável pelo uso: Gonçalves Bacetto e Pelc Esporte Clube Ltda	
E-mail: coordenacao@saojoseense.com.br	Telefone: 41 3044-5999 / 41 996075707
Site: saojoseense.com.br	

IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE

Nome: Wilton Cezar Milão Gil	Telefone: 41 9994-1255
E-mail: compras@paranaclube.com.br	

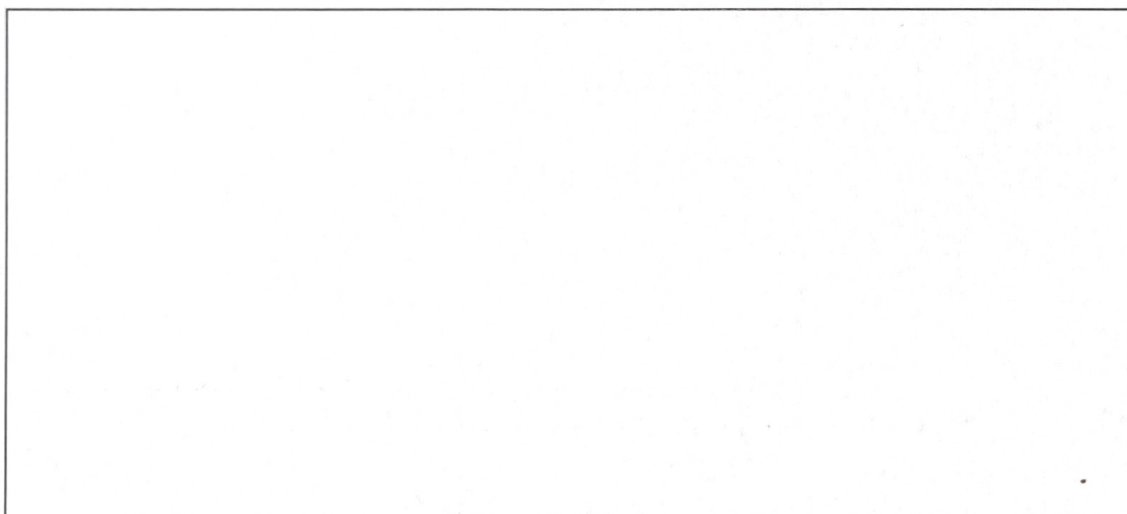
DATA E HORA DA VISTORIA

Data: 12/05/2026	Hora: 14:00 as 16:30
------------------	----------------------

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO ESTÁDIO

Neste item deverá constar a caracterização do estádio tais como:

- Capacidade de público do estádio; 11.080
- Quantidade de setores; 2
- Quantidade de lanchonetes por setor; 1 mais uma externa.
- Quantidade de postos de atendimento médico; serviço contratado para eventos
- Quantidade de vestiários para equipe técnica: 2
- Quantidade de vestiários para árbitros; 2
- Quantidade de vestiários para atletas; 2
- Quantidade de banheiros femininos: 3, sendo 1 PNE
- Quantidade de banheiros masculinos: 4, sendo um PNE
- Outras observações.



Documentos de caráter restritivo: aqueles que na falta de sua apresentação inviabilizam a emissão do laudo.

<i>DOCUMENTO</i>	<i>APRESENTADO</i>	<i>DENTRO DA VALIDADE</i>	<i>CARÁTER DA DOCUMENTAÇÃO</i>
Plano de Limpeza e conservação (Questão 2.2)	<i>SIM</i> <small>ONHO</small> <input type="radio"/>	<i>SIM</i> <small>ONHO</small> <input type="radio"/>	RESTRITIVA
Certificado de Empresa contratada para controle de Pragas Urbanas (Questão 3.2)	<i>SIM</i> <small>ONHO</small> <input type="radio"/>	<i>SIM</i> <small>ONHO</small> <input type="radio"/>	RESTRITIVA
Evidência de treinamento ou capacitação dos manipuladores de alimentos (Questão 4.2)	<i>NÃO</i> <input type="radio"/>	<i>NÃO</i> <input type="radio"/>	RESTRITIVA
Conta de água e esgoto (Questão 5.1)	<i>SIM</i> <small>ONHO</small> <input type="radio"/>	<i>SIM</i> <small>ONHO</small> <input type="radio"/>	RESTRITIVA
Certificado de Limpeza do reservatório de água potável (Questão 5.3)	<i>SIM</i> <small>ONHO</small> <input type="radio"/>	<i>SIM</i> <small>ONHO</small> <input type="radio"/>	RESTRITIVA
Outorga e laudo de potabilidade. (Questão 5.4)	<i>NÃO</i> <input type="radio"/>	<i>NÃO</i> <input type="radio"/>	RESTRITIVA
Alvará do Posto Médico emitido pela VISA. (Questão 6.1)	<i>NÃO</i> <input type="radio"/>	<i>NÃO</i> <input type="radio"/>	RESTRITIVA
CRM do médico responsável pelo posto médico. (Questão 6.2)	<i>SIM</i> <small>ONHO</small> <input type="radio"/>	<i>SIM</i> <small>ONHO</small> <input type="radio"/>	RESTRITIVA
Contrato e licença da empresa de resíduos infectantes (Questão 6.14)	<i>NÃO</i> <input type="radio"/>	<i>NÃO</i> <input type="radio"/>	RESTRITIVA
Contrato com empresa prestadora de serviços de saúde (Questão 6.15)	<i>SIM</i> <small>ONHO</small> <input type="radio"/>	<i>SIM</i> <small>ONHO</small> <input type="radio"/>	RESTRITIVA
Contrato com empresa de ambulâncias ou ofício com Serviço de Atendimento Médico de Urgência municipal (6.16)	<i>SIM</i> <small>ONHO</small> <input type="radio"/>	<i>SIM</i> <small>ONHO</small> <input type="radio"/>	RESTRITIVA

Observações sobre os documentos acima relacionados e sobre outros, se apresentados:

2.2 Apresentados procedimentos operacionais padrões efetuados pela empresa Stadium Service Ltda. CNPJ: 46.8000.175/0001-84

3.2 Apresentado certificado emitido pela empresa BIOSEG, CNPJ: 02.465.325/0001-75 válido até 24/06/2026.

4.2. Não há produção e manipulação de alimentos no local. As empresas contratadas para prover alimentos e bebidas durante os jogos tem licença sanitária vigente.

5.3. Apresentado certificado de limpeza das três caixas da água realizado em 13/05/2026.

5.1 e 5.4 Há poço no local, mas o mesmo foi desconectado. O valor da conta da água é condizente com o montante utilizado no estádio

6.1, 6.2, 6.14, 6.15 e 6.16: há contrato com empresa de ambulâncias que ficam disponíveis no local em dias de eventos. Apresentada licença sanitária e certificação da enfermeira responsável.

INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE

1. Instalações Sanitárias e Efluentes				
Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
1.1	2	Os banheiros do estádio estão em boas condições de limpeza e conservação? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim. Todos estão limpos e conservados.	AT	1
		Em parte. Algumas áreas necessitam intervenções. (Especificar no comentário)	AP	
		Não. Todos dos banheiros apresentam problemas de limpeza e conservação. (Especificar no comentário)	NAT	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
		Comentário: Sanitários sem porta papel higiênico, dois banheiros sem porta toalhas de papel e sabonete líquido		
1.2	2	A quantidade de sanitários masculino/feminino no estádio atende a capacidade de público do estádio, segundo os requisitos expostos abaixo? (Doc. Ref.: Portaria CVS Nº 02/2010). <small>Nos estádios de futebol, para efeito de cálculo, a proporção estimada de público deve ser de 70% de homens e 30% de mulheres; nas instalações esportivas destinadas à prática de outros esportes a proporção deve ser de 50% para cada sexo</small>		
		<i>Homens:</i> <i>mínimo de mictórios: $0,7 \times (N/100)$. OBS: Em caso de mictório em canaleta considerar $0,5 m = 1$ mictório</i> <i>mínimo de vasos: $0,7 \times (N/200)$.</i> <i>mínimo de lavatórios: $0,7 \times (N/200)$.</i>		
		<i>Mulheres:</i> <i>mínimo de vasos: $0,3 \times (N/50)$;</i> <i>mínimo de lavatórios: $0,3 \times (N/150)$</i>		
		Sim, a quantidade de sanitários atende a capacidade máxima de público do estádio.	AT	
		Não, a quantidade de sanitários atende apenas parcialmente a capacidade máxima de público do estádio.	AP	2
		Não possuem sanitários.	NAT	
		Não observado.	NO	
		Comentário: Capacidade do estádio: 11080. Há 40 mictórios (ideal: 70) 15 vasos sanitários masculinos (ideal 39), 6 lavatórios masculinos (ideal: 39) 13 vasos sanitários femininos (ideal: 66), 7 lavatórios femininos (necessários: 22).		
1.3	1	Existem banheiros para PNE (Pessoas com necessidades especiais) em número suficiente, ou seja, no mínimo 2 sanitários para cada gênero, em cada setor do estádio? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010, seção 15D).		
		Sim, existem e a quantidade de sanitários atende a capacidade máxima de público do estádio.	AT	
		Sim, mas a quantidade de sanitários atende apenas parcialmente a capacidade máxima de público do estádio.	AP	2
		Não possuem sanitários para PNE.	NAT	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
		Comentário: Há 1 sanitário feminino PNE e 1 sanitário masculino PNE		

1.4	1	Os banheiros estão dotados de instalações e equipamentos para que sejam adequadamente providos todos os materiais de higiene (papel higiênico, dispositivo de secagem de mãos ou papel toalha não reciclado e sabonete líquido)? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim, os banheiros estão dotados de instalações e equipamentos com os materiais de higiene.	AT	1
		Sim, os sanitários possuem instalações e equipamentos e material de higiene, mas em quantidade insuficiente para o atendimento ao público.	AP	
		Não possuem instalações, equipamentos e material de higiene	NAT	
		Não possuem sanitários.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
		Comentário: no dia da inspeção alguns sanitários estavam sem porta papel higiênico instalado. Alguns banheiros sem porta papel toalha e porta sabonete líquido. Na sequência foi enviada filmagem e fotos dos sanitários com os equipamentos que faltavam instalados.		
1.5	1	As lixeiras dos banheiros comportam a utilização de sacos plásticos, além de serem providas de tampa e dispositivo para abertura sem acionamento manual (eletrônico, sensor ou pedal)? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim, as lixeiras atendem ao especificado.	AT	1
		Não. As lixeiras são de outro tipo.	AP	
		Não possuem lixeiras.	NAT	
		Não aplicável. Não possuem sanitários.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário: no dia da inspeção, sanitários estavam sem lixeiras. Na sequência foram enviadas fotos dos mesmos com lixeiras adequadas instaladas.				
1.6	3	Qual o sistema de tratamento dos efluentes sanitários gerados no estádio? (Doc. Ref.: ABNT NBR 8160/1999 - Sistemas Prediais de Esgoto Sanitário; Lei Federal 11.445/2007; Decreto Federal 7.217/2010). OBS.: Soluções alternativas de tratamento de efluentes somente podem ser aceitas caso não haja rede pública de esgotamento sanitário na proximidade. Caso exista a rede pública de saneamento no entorno do estádio e o mesmo, ainda assim, utilizar soluções alternativas de esgotamento, favor marcar a questão 1.6 como NAT - Não atendida e especificar essa situação nos comentários.		
		Está interligado a rede pública de esgoto.	AT	1
		Possui soluções alternativas de tratamento de efluentes (fossa séptica/sumidouro) que obedecem às normas editadas pela entidade reguladora e pelos órgãos responsáveis pelas políticas ambientais, de saúde e de recursos hídricos.	AT	
		Possui soluções alternativas de tratamento de efluentes (fossa séptica/sumidouro) que NÃO obedecem às normas editadas pela entidade reguladora e pelos órgãos responsáveis pelas políticas ambientais, de saúde e de recursos hídricos.	NAT	
		Não possui tratamento de efluentes.	NAT	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário:				
1.7	1			

		As caixas de passagem e de gordura possuem tampas removíveis para inspeção? (Doc. Ref.: ABNT 8160/1999 - Sistemas Prediais de Esgoto Sanitário).												
		<table border="1"> <tr> <td>Sim, todas possuem tampas removíveis para inspeção.</td> <td>AT</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Não, pelo menos uma não possui tampas removíveis para inspeção.</td> <td>NAT</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)</td> <td>NO</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">Comentário:</td> </tr> </table>	Sim, todas possuem tampas removíveis para inspeção.	AT	1	Não, pelo menos uma não possui tampas removíveis para inspeção.	NAT		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO		Comentário:		
Sim, todas possuem tampas removíveis para inspeção.	AT	1												
Não, pelo menos uma não possui tampas removíveis para inspeção.	NAT													
Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO													
Comentário:														

1.8	2	Os banheiros são dotados de sistemas de ventilação e/ou exaustão eficientes para o exterior? (Doc. Ref. NR 24.1.26b - Ministério do Trabalho e Emprego; Código de Obras do Município).															
		<table border="1"> <tr> <td>Sim, possuem ventilação e/ou exaustão adequada.</td> <td>AT</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Não, os sanitários não possuem ventilação ou exaustão adequada.</td> <td>NAT</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Não aplicável. Não há sanitários.</td> <td>NAP</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)</td> <td>NO</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">Comentário:</td> </tr> </table>	Sim, possuem ventilação e/ou exaustão adequada.	AT	1	Não, os sanitários não possuem ventilação ou exaustão adequada.	NAT		Não aplicável. Não há sanitários.	NAP		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO		Comentário:		
Sim, possuem ventilação e/ou exaustão adequada.	AT	1															
Não, os sanitários não possuem ventilação ou exaustão adequada.	NAT																
Não aplicável. Não há sanitários.	NAP																
Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO																
Comentário:																	

RESULTADO

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO

Quantidade de Questões	
4	
4	
0	

$$ART = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2} \right)}{\left(\frac{\text{Questões da Subárea - Quantitativas - Não Aplicáveis}}{2} \right) + \frac{\text{Questões da Subárea - Qualitativas}}{\text{Total de Questões - Quantitativas}}}$$

$$AS = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2} \right)}{\left(\text{Total de questões - Quantitativas - Não Aplicáveis} \right)}$$

Número de questões da subárea:	8
Número de questões qualitativas:	0
Total de questões atendidas:	4
Total de questões não atendidas:	0
Total de questões não aplicáveis:	0
Total de questões atendidas com restrição:	4

Atendimento em relação ao total (ART):	10,1%
Atendimento da subárea:	88%

2. Condições das Instalações Prediais e Circulações e Gerenciamento de Resíduos Sólidos Urbanos

Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
2.1	2	As dependências do estádio, como arquibancadas e acessos estão em boas condições de limpeza e conservação? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim. Todas estão limpas e conservadas.	AT	1
		Em parte. Algumas áreas necessitam intervenções. (Especificar no comentário)	AP	
		Não. Todas as dependências apresentam problemas de limpeza e conservação.	NAT	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário:				
2.2	2	O Estádio possui plano de limpeza e conservação por escrito e está implementado?		
		Sim, o estádio possui plano de limpeza implementado (Consultar o plano).	AT	1
		Sim, mas o estádio não está atendendo ao plano de limpeza (Consultar o plano).	AP	
		Não, o estádio não possui plano de limpeza implementado.	NAT	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário:				
2.3	0	Qual o agente responsável pela limpeza do estádio?		
		Funcionários do estádio.		A
		Empresa terceirizada.		B
		Diaristas.		C
		Outros. (Especificar nos comentários).		D
Comentário:				
2.4	0	Qual a frequência em que a limpeza do estádio é realizada?		
		Antes e/ou depois dos dias de jogos (especificar no comentário).		A
		Diariamente.		B
		Semanalmente.		C
		Mensalmente.		D
		Outro. Especificar no comentário.		E
Comentário: arquibancadas são limpas antes e depois do jogo. Demais dependências diariamente.				

2.5	2	O estádio realiza a coleta dos resíduos sólidos gerados nas suas dependências? (Doc. Ref.: Política Nacional dos Resíduos Sólidos - Lei 12.305/2010).		
		Sim. É realizada a coleta dos resíduos sólidos com periodicidade.	AT	1
		Sim. Mas a coleta dos resíduos sólidos não possui periodicidade.	AP	
		Não, o estádio não realiza a coleta dos resíduos sólidos.	NAT	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário:				
2.6	0	Qual o agente responsável pela coleta dos resíduos sólidos no estádio?		
		Sistema de coleta da prefeitura.		A
		O estádio possui um sistema próprio de gerenciamento e coleta dos resíduos sólidos. (Apresentar o PGRS implementado)		B
		A coleta dos resíduos sólidos é realizada por Empresa Privada e/ou Cooperativa.		C
		Outro. Especificar no comentário.		D
Comentário: Coleta e destinação de resíduos comuns realizada pela coleta da Prefeitura e de recicláveis realizada pela Ecopar				
2.7	2	Há coleta seletiva dos resíduos? (Doc. Ref.: Política Nacional dos Resíduos Sólidos - Lei 12.305/2010).		
		Sim, o estádio realiza a coleta seletiva dos resíduos e o encaminha para cooperativas ou para o sistema de coleta seletiva da Prefeitura do Município.	AT	1
		Não, o estádio não realiza coleta seletiva dos resíduos.	NAT	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário:				
2.8	2	Há abrigo de resíduos e equipamentos (caçambas e lixeiras) dimensionados para o acondicionamento correto dos resíduos sólidos gerados nas dependências do estádio e que sejam separados para resíduos orgânicos e inorgânicos? (Doc. Ref.: Portaria CVS Nº 02/2010; Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA). Os abrigos de resíduos devem atender às seguintes especificações: a) prever aberturas para ventilação com área mínima de 1/20 da área do piso; b) ter as aberturas dotadas de telas ou outra forma de proteção contra entrada de vetores; c) dispor de ponto de água para higienização ao final de cada coleta; d) dispor de ralo para captação de água de lavagem, ligado à rede de esgoto; e) ter pisos e paredes revestidos de material liso, resistente e lavável; f) ter fácil acesso aos veículos de coleta e espaço suficiente para operação dos equipamentos.		
		Sim. O local atende às especificações, os equipamentos estão em boas condições e comportam todos os resíduos gerados.	AT	
		Não. Não há locais que atendam às especificações e os equipamentos não existem e/ou não estão em boas condições para o armazenamento dos resíduos gerados.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário: estão dentro das especificações exceto pelo fato de não ter aberturas dotadas de telas				

2.9	1	O estádio possui Plano de Operação, Manutenção e Controle (PMOC) para condicionadores de ar em conformidade ao disposto na Portaria do Ministério da Saúde nº. 3.523 de 28 de agosto de 1998?		
		Sim, o estádio possui um PMOC implementado.	AT	
		Sim, há PMOC mas este não é seguido corretamente. (Especificar no comentário a periodicidade da limpeza).	AP	
		Não. Não existe um PMOC. (Especificar no comentário a periodicidade da limpeza).	NAT	
		Não se aplica. Não há condicionadores de ar no estádio.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário: não foram observados aparelhos instalados no local.				

RESULTADO									
DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO									
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Quantidade de Questões</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="background-color: #4CAF50;"></td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #FFEB3B;"></td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #F44336;"></td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </tbody> </table>	Quantidade de Questões			3		0		2	<p>Número de questões da subárea: 9</p> <p>Número de questões qualitativas: 3</p> <p>Total de questões atendidas: 3</p> <p>Total de questões não atendidas: 2</p> <p>Total de questões não aplicáveis: 1</p> <p>Total de questões atendidas com restrição: 0</p> <p>Atendimento em relação ao total (ART): 7,9%</p> <p>Atendimento da subárea: 80%</p>
Quantidade de Questões									
	3								
	0								
	2								
$ART = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2} \right)}{\left(\text{Questões da Subárea-Quantitativas-Não Aplicáveis} \right)} \times \frac{\text{Questões da Subárea-Qualitativas}}{\text{Total de Questões-Qualitativas}}$ $AS = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2} \right)}{\left(\text{Total de questões - Qualitativas - Não Aplicáveis} \right)}$									

3. Instalações e Higiene das Áreas de Venda e Manipulação de Alimentos				
Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
3.1	2	Os estabelecimentos de venda e/ou manipulação de alimentos do estádio estão em boas condições de limpeza e conservação? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim. Todos estão limpos e conservados.	AT	1
		Em parte. Algumas áreas necessitam intervenções. (Especificar no comentário)	AP	
		Não. A maioria dos estabelecimentos apresentam problemas de limpeza e conservação.	NAT	
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário: venda apenas de alimentos e bebidas prontos sem manipulação.				

3.2	3	O estabelecimento é submetido ao Controle Integrado de Pragas Urbanas (ações que impeçam a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas)? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Sim, mas não há periodicidade.	AP	
		Não.	NAT	
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário:				
3.3	3	As caixas de gordura e de esgoto estão localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário:				
3.4	2	As superfícies do local de manipulação de alimentos como piso, parede e teto são revestidas de material liso, impermeável, lavável e de fácil higienização? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim, estão em bom estado.	AT	
		Sim, mas apresentam rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, bolores e/ou descascamentos.	AP	
		Não. O material empregado é inadequado.	NAT	
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário:				
3.5	2	Os ralos presentes no interior do estabelecimento de venda e/ou manipulação são sifonados e com tampas escamoteáveis (que permitam fechamento)? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário:				

3.6	2	A área de preparação de alimentos possui iluminação adequada com luminárias protegidas contra explosão e quedas acidentais? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	
		Não.	NAT	
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário:				
3.7	3	As instalações elétricas estão embutidas ou protegidas por tubulação que permita a higienização do ambiente? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário:				
3.8	3	Existem lavatórios exclusivos para a higienização das mãos na área de manipulação dos alimentos e que contenham sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro dispositivo de secagem das mãos e coletor de papel acionados sem contato manual? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	
		Não.	NAT	
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário:				
3.9	3	As áreas de recebimento de dinheiro, cartões e outros são reservados para este fim de maneira que o funcionário que manipula o alimento (embalado ou não) não seja o mesmo que recebe o pagamento pelo produto? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	
		Não se aplica. Não há venda e manipulação de alimentos no estúdio.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário: pagamentos feitos a pessoas fora do balcão de vendas. Alimentos e bebidas servidos por quem está dentro.				

3.10	3	Os alimentos perecíveis são dispostos em local adequado (geladeiras, câmaras frigoríficas, freezers, estufas, vitrines expositoras, etc) para a manutenção de sua qualidade e da segurança alimentar ? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim, os alimentos estão bem armazenados e dispostos em local com temperatura adequada.	AT	
		Não, os alimentos estão armazenados em locais com condições e temperaturas impróprias para o acondicionamento.	NAT	
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: empresas de venda de alimentos e bebidas ficam no local apenas durante os eventos. Foram apresentados contratos de serviços de empresas prestadoras destes serviços.				
3.11	3	O estabelecimento possui equipamentos (freezer, estufa, geladeira, câmara frigorífica, vitrines expositoras, isopor, dentre outros) e utensílios (talheres, copos, pratos) devidamente limpos e higienizados ou descartáveis? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim. Os equipamentos estão em boas condições de limpeza e higiene e utensílios são descartáveis ou devidamente higienizados e corretamente armazenados.	AT	
		Não. Há problemas como rachaduras, trincas, vazamentos, bolores ou outros problemas nos equipamentos e/ ou utensílios que comprometam a qualidade dos alimentos.	NAT	
		Não se aplica. Não há móveis e utensílios nas áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: equipamentos e utensílios colocados pelas empresas contratadas durante os eventos.				
3.12	2	As lixeiras no interior do estabelecimento comportam a utilização de saco plástico e possuem tampa sem acionamento manual? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário:				
3.13	3	As superfícies dos móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e/ou exposição à venda de alimentos são de material liso, impermeável, lavável e isentas de rugosidade, frestas e imperfeições que comprometam a higienização? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário: As bancadas das áreas de venda da parte de baixo do estádio estão adequadas. A de cima estava sendo reformada.				

3.14	2	As embalagens, ingredientes e/ou matérias primas armazenados encontram-se sobre bases ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	
		Não.	NAT	
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: Alimentos e equipamentos só são colocados nos locais de venda durante os eventos.				
3.15	1	Os equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, câmaras frigoríficas e congeladores) e os de processamento térmico dos alimentos possuem termômetro (analógico, digital ou a laser) em local visível e em bom funcionamento? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	
		Não.	NAT	
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: Alimentos e equipamentos só são colocados nos locais de venda durante os eventos.				
3.16	3	Os equipamentos de exposição do alimento preparado possuem barreiras que evitem a contaminação dos alimentos pela proximidade e ação do consumidor? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	
		Não.	NAT	
		Não há alimentos perecíveis no estabelecimento.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário: Alimentos e equipamentos só são colocados nos locais de venda durante os eventos.				
3.17	3	Para áreas de cozinha: O local de produção e/ou armazenamento de alimentos é provido de entradas de ventilação com barreiras que impeçam a entrada de vetores mas permitam a renovação de ar? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	
		Não.	NAT	
		Não se aplica. Não há cozinha.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário:				

3.18	3	Para áreas de cozinha: As portas da área da cozinha são lisas, de fácil higienização, possuindo fechamento eficiente que propicie boa vedação para impedir entrada de vetores e outros animais? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	
		Não.	NAT	
		Não se aplica. Não há cozinha.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
		Comentário:		
3.19	1	Para locais com cozinha: Há vestiários para uso exclusivo dos manipuladores que contenham bancada, armários, equipamentos de higiene, superfícies laváveis e em boas condições higiênico- sanitárias? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	
		Sim, mas não estão em boas condições higiênico-sanitárias.	AP	
		Não há vestiários para os manipuladores.	NAT	
		Não se aplica. Não há cozinha.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário:				

RESULTADO									
DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Quantidade de Questões</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="background-color: #4CAF50; color: white;">5</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #FFEB3B;">0</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #F44336;">3</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Quantidade de Questões		5		0		3		<p>Número de questões da subárea: 19</p> <p>Número de questões qualitativas: 0</p> <p>Total de questões atendidas: 5</p> <p>Total de questões não atendidas: 3</p> <p>Total de questões não aplicáveis: 11</p> <p>Total de questões atendidos com restrição: 0</p>
Quantidade de Questões									
5									
0									
3									
$ART = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2} \right)}{\left(\frac{\text{Questões da Subárea-Quantitativas-Não Aplicáveis}}{2} \right) + \text{Total de Questões-Qualitativas}}$									
$AS = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2} \right)}{\left(\text{Total de questões - Qualitativas - Não Aplicáveis} \right)}$									
Atendimento em relação ao total (ART):	18,4%								
Atendimento da subárea:	67%								

4. Produção e Manipulação de Alimentos

Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
4.1	3	As matérias-primas como verduras, frutas e legumes passam pelos processos de higienização e desinfecção durante o preparo do alimento? (Doc. Ref.: Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	
		Não são manipulados frutas, verduras e legumes no local.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário: Empresa contratada tem licença sanitária, portanto infere-se que sim				
4.2	3	Os manipuladores de alimentos (agentes envolvidos nas etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, recepção, distribuição e venda) são treinados e capacitados de acordo com as normas de Boas Práticas? (Doc. Ref.: Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	
		Não.	NAT	
		Não se aplica. Não há manipulação de alimentos no estádio.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: Empresa contratada tem licença sanitária, portanto infere-se que sim				
4.3	3	Os alimentos previamente preparados mantidos na área de armazenamento, ou aguardando o transporte estão protegidos contra contaminantes e identificados com a designação do produto (fabricante, a data de fabricação, ingredientes e o prazo de validade? (Doc. Ref.: Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	
		Não.	NAT	
		Não se aplica. Não são manipulados alimentos no local.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário: Empresa contratada tem licença sanitária, portanto infere-se que sim				
4.4	2	O estabelecimento possui documento referente aos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), datado e assinado pelo responsável técnico do estabelecimento contendo as instruções sequenciais das operações, o nome, o cargo e função dos responsáveis pelas atividades? (Doc. Ref.: Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA).		
		Sim e está disponível aos funcionários.	AT	
		Sim, mas o POP não está disponível aos funcionários.	AP	
		Não.	NAT	
		Não se aplica. Não são preparados alimentos no local.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário: Empresa contratada tem licença sanitária, portanto infere-se que sim				

4.5	1	Existe no estabelecimento, à disposição dos funcionários do serviço de alimentação, o Manual de Boas Práticas? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	
		Existe, mas o manual de boas práticas não está disponível aos funcionários.	AP	
		Não.	NAT	
		Não se aplica. Não são preparados alimentos no local.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário: Empresa contratada tekml licença sanitária, portanto infere-se que sim				
4.6	2	Existe informações da quantidade e cadastramento dos ambulantes em dias de jogos? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim.	AT	
		Não.	NAT	
		Não há ambulantes no interior do estádio.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário: Comercio de alimentos realizado no interio do estádio.				

RESULTADO									
DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO									
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">Quantidade de Questões</th> </tr> <tr> <td style="background-color: #4CAF50;"></td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #FFEB3B;"></td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #F44336;"></td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> </table>	Quantidade de Questões			2		0		0	<p>Número de questões da subárea: 6</p> <p>Número de questões qualitativas: 0</p> <p>Total de questões atendidas: 2</p> <p>Total de questões não atendidas: 0</p> <p>Total de questões não aplicáveis: 4</p> <p>de questões atendidos com restrição: 0</p>
Quantidade de Questões									
	2								
	0								
	0								
$ART = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2} \right)}{\left(\text{Questões da Subárea} - \text{Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis} \right)} \times \frac{\text{Questões da Subárea} - \text{Qualitativas}}{\text{Total de Questões} - \text{Qualitativas}}$									
$AS = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2} \right)}{\left(\text{Total de questões} - \text{Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis} \right)}$									
Atendimento em relação ao total (ART):	8,7%								
Atendimento da subárea:	100%								

5. Água Potável				
Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
5.1	0	A água utilizada no estádio é advinda de um sistema público de abastecimento? (Doc. Ref.: Portaria do Ministério da Saúde nº 2.914/2011).		
		Sim. Anexar comprovante da companhia fornecedora.		A
		Sim. Além do sistema público de abastecimento possui outro sistema de fornecimento de água. (Especificar).		B
		Não. É proveniente de abastecimento alternativo (caminhão- pipa; poço artesiano, etc). Anexar o laudo de potabilidade da água e outorga do órgão ambiental.		C
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)		D
		Comentário: Sistema de abastecimento atendido pela companhia fornecedora. Conta compatível com o consumo esperado. Há poço artesiano, mas foi desconectado. Instruídos a obter outorga se voltarem a usar.		
5.2	3	Os reservatórios de água potável como caixas d'água, torres d'água e cisternas estão em boas condições, livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, deslocamentos, possuindo tampa e revestimento que não comprometa a qualidade da água? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA; ABNT/NBR 5626/1998; Portaria do Ministério da Saúde nº 2.914/2011).		
		Sim. Estão em boas condições.	AT	1
		Não.	NAT	
		Não se aplica. Não existem reservatórios de água potável.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
		Comentário:		
5.3	3	Os reservatórios de água potável são higienizados, no máximo, a cada 6 meses? (Doc. Ref.: ABNT/NBR 5626/1998; Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA; Portaria do Ministério da Saúde nº 2.914/2011).		
		Sim. E foi apresentado o registro de higienização na validade.	AT	1
		Sim. Mas o registro de higienização está vencido ou não foi apresentado.	AP	
		Não.	NAT	
		Não se aplica. Não existem reservatórios de água potável.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
		Comentário:		
5.4	3	Existe o laudo oficial de potabilidade da água disponibilizada no estádio? (Doc. Ref.: Portaria do Ministério da Saúde nº 2.914/2011)?		
		Sim, e o laudo foi emitido por empresa certificada.	AT	
		Sim, mas o laudo não foi emitido por empresa certificada.	AP	
		Não, o laudo não existe e/ou não foi apresentado.	NAT	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: Água da Sanepar		

5.5	3	É enviado à autoridade de saúde pública os relatórios das análises dos parâmetros mensais, trimestrais e semestrais com informações sobre o controle da qualidade da água, advinda de abastecimento alternativo, conforme o modelo estabelecido pela referida autoridade? (Doc. Ref.: Portaria nº 2.914 / 2011).		
		Sim. E foi apresentado o laudo na validade e os comprovantes de entrega.	AT	
		Sim. mas o laudo está vencido	NAT	
		Não é realizada a análise.	NAT	
		A água utilizada no estádio é advinda apenas do sistema público de abastecimento.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário: há pôço artesino no local usado para regar o gramaado, mas foi desconectado até a obtenção da outorga.				
5.6	0	Qual a capacidade nominal em litros dos reservatórios (caixas d'água, e cisternas) do estádio? (Doc. Ref.: ABNT NBR 5626/1998).		
		Comentário: 9.000 litros		
5.7	3	Estão instalados bebedouros de material lavável, providos de água potável, em locais acessíveis, fora das instalações sanitárias, para uso dos frequentadores, na proporção de um para cada 500 pessoas? (Doc. Ref.: Portaria CVS nº 02/2010).		
		Sim. A proporção de bebedouros está sendo atendida e possuem plano de limpeza e manutenção do equipamento com troca regular dos filtros (anexar comprovantes).	AT	
		Sim, os bebedouros possuem plano de limpeza atendido, mas a proporção de bebedouros é insuficiente para atender ao público.	AP	
		Não existem bebedouros e / ou os existentes não atendem a todas as especificações acima.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
		Comentário: responsáveis pelos eventos informaram que bombeiros não permitem bebedouros comuns em estados de futebol por questão de segurança. Podem ser arancados. Promotores dos eventos devem fornecer água envasada durante os eventos.		

RESULTADO									
DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO									
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">Quantidade de Questões</th> </tr> <tr> <td style="background-color: #4CAF50;"></td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #FFEB3B;"></td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #F44336;"></td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> </table>	Quantidade de Questões			2		1		0	<p>Número de questões da subárea: 7</p> <p>Número de questões qualitativas: 2</p> <p>Total de questões atendidas: 2</p> <p>Total de questões não atendidas: 1</p> <p>Total de questões não aplicáveis: 2</p> <p>de questões atendidos com restrição: 0</p>
Quantidade de Questões									
	2								
	1								
	0								
$ART = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2} \right)}{\left(\text{Questões da Subárea} - \text{Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis} \right)} \times \frac{\text{Questões da Subárea} - \text{Qualitativas}}{\text{Total de Questões} - \text{Qualitativas}}$									
$AS = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2} \right)}{\left(\text{Total de questões} - \text{Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis} \right)}$									
Atendimento em relação ao total (ART):	4,8%								
Atendimento da subárea:	67%								

6. Saúde					
Item	Relevância	Descrição	Resultado		
			X	Impacto	
6.1	3	O estádio possui instalações de Serviço Médico de Urgência (SMU) e este possui autorização para funcionamento pelo órgão competente? (Doc. Ref.: Resolução-RDC ANVISA nº 189/2003; Guide to Safety at Sports Grounds, 2008; Portaria CVS 02/2010).			
		Sim, o SMU está devidamente autorizado pelo órgão competente.	AT		
		Sim, mas o SMU não possui autorização de funcionamento.	NAT		
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO		
Comentário: contratos apresentados. Há contrato de permuta entre o clube e outra instituição e esta tem contrato com o serviço que é disponibilizado em dia de evento					
6.2	3	O SMU possui, em sua direção técnica, médico credenciado no Conselho Regional de Medicina correspondente à sua localização e outros profissionais de área de saúde e assistencial, como enfermeiro responsável, técnicos em enfermagem e auxiliares técnicos? (Doc. Ref.: Resolução CFM nº 997/1980; Portaria do Ministério da Saúde nº 2.048/ 2002)			
		Sim, e o médico está credenciado no CRM.	AT		
		Sim, mas o médico não está credenciado no CRM ou não possui médico.	NAT		
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação).	NO		
Comentário: apresentada documentação do COREN da responsável pela empresa contratada durante os eventos.					
6.3	2	As instalações do Serviço Médico de Urgência estão em boas condições de limpeza e conservação? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).			
		Sim. Todos estão limpos e conservados.	AT		
		Em parte. Alguns locais necessitam intervenções. (Especificar no comentário)	AP		
		Não. Todos os locais apresentam problemas de limpeza e conservação.	NAT		
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP		
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	
Comentário: ambulâncias e ambulatório móvel ficam no local apenas durante os eventos					
6.4	2	As instalações de Serviço Médico de Urgência possuem tamanho compatível com a capacidade do estádio, ou seja, mínimo de 15 m² para até 15.000 torcedores e 25 m² para capacidade superior a 15.000 torcedores, ou tamanho compatível com o documento de avaliação de risco em eventos emitido pelo Corpo de Bombeiros do estado? (Doc. Ref.: Guide to Safety at Sports Grounds, 2008).			
		Sim, a instalação está em conformidade.	AT		
		Não está em conformidade.	AP		
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0	
Comentário: contrato para duas ambulâncias e um ambulatório móvel.					

6.5	3	Caso o estádio tenha capacidade de público superior a 40.000 pessoas, existem no mínimo duas salas de atendimento médico ou mais que atendam aos diversos setores? (Doc. Ref.: Portaria CVS N° 02/2010).		
		Sim, as instalações atendem completamente.	AT	
		Não, há apenas um SMU.	NAT	
		Não se aplica, estádio menor que 40.000 pessoas.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário:				
6.6	3	As instalações de Serviço Médico de Urgência possuem ventilação e iluminação adequadas, incluindo luzes de emergência, bancadas com pia de aço inox para lavagem das mãos, bebedouros, banheiros e acesso ao telefone? (Doc. Ref.: Guide to Safety at Sports Grounds, 2008).		
		Sim, as instalações possuem todos os itens citados.	AT	
		Não, possuem apenas alguns itens citados (especificar no comentário quais faltam).	NAT	
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário:				
6.7	3	As instalações de Serviço Médico de Urgência possuem sinalização visível e são acessíveis aos torcedores e jogadores? (Doc. Ref.: Portaria CVS n° 02/2010; Guide to Safety at Sports Grounds, 2008)		
		Sim. Todo tem acesso e o local de atendimento possui sinalização visível.	AT	
		Não. O SMU não possui sinalização visível e/ou não é acessível (especificar).	AP	
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: ambulâncias e ambulatório móvel ficam no local apenas durante os eventos				
6.8	2	O armário para o armazenamento de medicamentos de uso controlado presente no SMU está fechado e limpo? (Doc. Ref.: Guide to Safety at Sports Grounds, 2008)		
		Sim.	AT	
		Não.	NAT	
		Não se aplica. Não possui SMU e/ou medicamentos no local.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário:				

6.9	3	O SMU possui uma entrada, com acesso coberto para ambulâncias, portas amplas para fluxo ágil de pacientes em macas? (Doc. Ref.: Portaria do Ministério da Saúde nº 2.048/ 2002).		
		Sim, o SMU possui as especificações preconizadas.	AT	
		Não. Não atendem aos requisitos ou não há estrutura complementar à ambulância.	NAT	
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: ambulâncias e ambulatório móvel ficam no local apenas durante os eventos				
6.10	3	O SMU elaborou e implementou o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) e o mesmo está disponível para consulta das autoridades sanitárias e ambientais? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 306/2004 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005).		
		Sim, o SMU possui PGRSS.	AT	
		Não possui PGRSS implementado.	NAT	
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário: empresa contratada responsável pelo serviço durante eventos tem licença sanitária, portanto infere-se que sim				
6.11	3	O gerenciamento dos resíduos de saúde é realizado por um profissional de nível superior, habilitado pelo seu conselho de classe, com apresentação de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), certificado de responsabilidade técnica ou documento similar? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 306/2004 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005; Portaria CVS nº 02/2010). *O responsável pelo GRSS deve ser o representante legal do SMU.		
		Sim, é realizado pelo representante do SMU e este é profissional de nível superior e habilitado pelo seu conselho de classe.	AT	
		Sim, é realizado pelo representante do SMU - profissional de nível superior - mas este não apresentou a ART ou documento similar.	AP	
		Não é realizado por profissional habilitado e / ou não é o representante legal do SMU.	NAT	
		Não se aplica. Não há geração de resíduos de saúde.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: empresa contratada responsável pelo serviço durante eventos tem licença sanitária, portanto infere-se que sim				
6.12	3	Existem e estão identificados os coletores específicos para o resíduo biológico com saco plástico branco leitoso e os coletores rígidos para o perfurante (de acordo com ABNT NBR 9190)? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 306/2004 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005)		
		Sim, o SMU possui os coletores específicos.	AT	
		Sim, os coletores existem, mas não estão devidamente identificados.	AP	
		Não possui coletores.	NAT	
		Não se aplica. Não há geração de resíduos biológicos e/ou perfurocortantes.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: empresa contratada responsável pelo serviço durante eventos tem licença sanitária, portanto infere-se que sim				

6.13	3	Os resíduos de serviços de saúde são dispostos em recipientes armazenados em um depositotemporário de resíduos (DTR) dotado de piso e paredes de superfícies lisas e laváveis? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 306/2004 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005; NR 32/2005).		
		Sim, os resíduos estão armazenados em conformidade.	AT	
		Não, alguns quesitos não constam. (Especificar quais nos comentários).	AP	
		Não atendem.	NAT	
		Não se aplica. Não há geração de resíduos de serviços de saúde.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: empresa contratada responsável pelo serviço durante eventos tem licença sanitária, portanto infere-se que sim				
6.14	3	A retirada dos resíduos de serviços de saúde está sendo realizada por empresa devidamente licenciada ou credenciada no órgão competente? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 306/2004 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005).		
		Sim, e a licença foi apresentada.	AT	
		Sim, mas não há comprovante da licença.	AP	
		Não há contrato com empresa terceirizada e/ou a empresa não possui licença.	NAT	
		Não se aplica. Não há geração de resíduos de serviços de saúde.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: empresa contratada responsável pelo serviço durante eventos tem licença sanitária, portanto infere-se que sim				
6.15	3	O estádio possui contrato com empresa prestadora do Serviço Médico de Urgência que possua definição das responsabilidades entre as partes, além de cópia da licença de funcionamento da empresa contratada, expedida pelo órgão competente? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010; Portaria MS nº 2.048/2002).		
		Sim, e a empresa está registrada conforme portaria.	AT	1
		Sim, mas a empresa não está registrada conforme portaria.	AP	
		Não possui contrato.	NAT	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
		Comentário:		
6.16	3	Existe o mínimo de duas ambulâncias UTI de suporte avançado (tipo D) para público de até 20.000, e acima disto, uma para cada 10.000 torcedores, estando estas contempladas em contrato ou ofício do fornecedor de serviço médico de urgência ou quantidade que satisfaça a avaliação de risco em eventos emitido pelo Corpo de Bombeiros do estado? (Doc. Ref.: ABNT/ NBR 14.561/2000; Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim.	AT	1
		Não, a quantidade disponibilizada não atende à portaria	AP	
		Não possui contrato.	NAT	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
		Comentário: contrato prevê duas ambulâncias para dias de jogo de futebol profissional		

RESULTADO

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO

$$ART = \frac{\text{Questões Atendidas} + \frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2}}{\text{Questões da Subárea-Quantitativas-Não Aplicáveis}} \times \frac{\text{Questões da Subárea-Quantitativas}}{\text{Total de Questões-Quantitativas}}$$

Quantidade de Questões	
	4
	0
	0

$$AS = \frac{\text{Número de questões qualitativas em restições}}{\text{Total de questões atendidas}}$$

$$ART = \frac{\text{Questões Atendidas} + \frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2}}{\text{Questões da Subárea-Quantitativas-Não Aplicáveis}} \times \frac{\text{Questões da Subárea-Quantitativas}}{\text{Total de Questões-Quantitativas}}$$

Número de questões da subárea:	16
Total de questões não atendidas:	0
Total de questões não aplicáveis:	12
Total de questões atendidos com restrição:	0

$$AS = \frac{\text{Questões Atendidas} + \frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2}}{\text{Total de questões - Quantitativas - Não Aplicáveis}} \quad \text{RT):}$$

Atendimento da subárea: 100%

7. Vestiários

Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
7.1	2	Há pelo menos dois vestiários exclusivos para atletas?		
		Sim.	AT	1
		Não. Há apenas um vestiário.	NAT	2
		Não há vestiários para atletas.	NAT	2
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
		Comentário:		
7.2	2	Os vestiários exclusivos para atletas têm, pelo menos, 10 chuveiros, 5 lavatórios e 3 vasos sanitários que permitam atender atletas do gênero masculino e feminino? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim.	AT	1
		Não. (Especificar a quantidade).	NAT	2
		Não se aplica, pois não há vestiários para atletas.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
		Comentário: há 10 chuveiros, 3 vasos e 2 lavatórios ao todo.		

7.3	2	Os vestiários exclusivos para atletas estão em boas condições de higiene? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim.	AT	1
		Sim, mas necessitam de algumas intervenções.	AP	
		Não. Estão em condições precárias de higiene.	NAT	
		Não se aplica, pois não há vestiários para atletas.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário:				
7.4	1	Existem vestiários exclusivos para a equipe técnica? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim. Apresentam, pelo menos, 2 vestiários para a equipe técnica (1 para o time visitante e 1 para o time residente).	AT	1
		Não. Não possui vestiário exclusivo para equipe técnica.	NAT	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário:				
7.5	2	Os vestiários exclusivos para equipe técnica estão em boas condições de higiene? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim, estão em boas condições de higiene.	AT	1
		Não. Estão em condições precárias.	NAT	
		Não há vestiários exclusivo para equipe técnica.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário:				
7.6	2	Os vestiários para árbitros são divididos por gênero (feminino e masculino)? (Doc. Ref.: (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim.	AT	1
		Não. Há vestiário apenas para um gênero.	AP	
		Não há vestiários exclusivo para árbitros.	NAT	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário: vestiário feminino pequeno				

7.7	2	Os vestiários exclusivos para árbitros estão em boas condições de higiene? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim. Todos estão em boas condições de higiene.	AT	1
		Em parte. Alguns apresentam condições insatisfatórias de higiene. (Especificar no comentário quantos e quais apresentam-se em condições insatisfatórias).	AP	
		Não. Estão todos em condições precárias.	NAT	
		Não se aplica. Não há vestiários exclusivo para árbitros.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
		Comentário:		
7.8	1	Nos vestiários e banheiros dos atletas, equipe técnica, árbitros e forças de serviço, os pisos, tetos e paredes são de material liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim.	AT	1
		Não. Há problemas com o material empregado nas superfícies. (Especificar no comentário quantos e quais apresentam-se em condições insatisfatórias).	NAT	
		Não se aplica. Não há vestiários e banheiros para árbitros e/ou atletas.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário:				
7.9	1	Os equipamentos e móveis encontrados nos vestiários dos atletas, equipe técnica e árbitros são de material resistente, liso, impermeável e de fácil limpeza? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim.	AT	1
		Sim. Mas apresentam mal estado de conservação e/ou limpeza.	AP	
		Não. Os equipamentos utilizados não são adequados.	NAT	
		Não se aplica. Não há móveis e equipamentos.	NAP	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	
Comentário:				

RESULTADO**DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO**

Quantidade de Questões	
	8
	1
	0

Número de questões da subárea:	9
Número de questões qualitativas:	0
Total de questões atendidas:	8
Total de questões não atendidas:	1
Total de questões não aplicáveis:	0
Total de questões atendidos com restrição:	0

Atendimento em relação ao total (ART):	11,6%
Atendimento da subárea:	89%

SÍNTESE DE AVALIAÇÃO DOS SUBÍTEMS

1. Instalações Sanitárias e Efluentes	8,7%
2. Condições das Instalações Prediais e Circulações e Gerenciamento de Resíduos Sólidos Urbanos	5,2%
3. Instalações e Higiene das Áreas de Venda e Manipulação de Alimentos	17,2%
4. Produção e Manipulação de Alimentos	8,7%
5. Água Potável	4,8%
6. Saúde	23,2%
7. Vestiários	11,6%
Percentual de Atendimento (%)	79,4%

DIAGNÓSTICO E PARECER

Quadro Síntese das não conformidades encontradas

Restrição: bar de cima nãoadequado para manipular alimentos e bebidas
Providências: Servir apenas alimentos e bebidas que não demandam manipulação
Prazo: se as bancadas e paredes forem alisadas até a data do evento poderá haver venda dos mesmos

Parecer

Cada subárea do Instrumento gera um percentual de atendimento às conformidades legais e normativas avaliadas nos quesitos. Dessa forma, esse percentual pode ser utilizado pelo vistoriador como critério **auxiliador** na avaliação final do estádio.

A partir da análise conjunta dos diagnósticos quantitativo e qualitativo deve-se chegar à conclusão final de avaliação do estádio para a emissão do laudo de Condições Sanitárias e de Higiene.

Para a emissão do laudo de Condições Sanitárias e de Higiene dos estádios, deve ser considerado como parte da avaliação quantitativa, o percentual de **atendimento total** como preconizado na Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, conforme demonstrado abaixo:

Critério Quantitativo de Avaliação:

Aprovado	76% a 100%
Aprovado com restrições	51% a 75%
Não aprovado	0 a 50%

Os valores de atendimento total são obtidos a partir do somatório de atendimento de cada subárea.

Percentual de atendimento total:

% = a + a + a + A + u

Aprovado	<input type="text" value="x"/>
Aprovado com restrições	<input type="text"/>
Reprovado	<input type="text"/>

OBS.: Se Aprovado com Restrição, proceder as correções nos prazos determinados no quadro de síntese.

Observações e considerações finais

Aprovada a realização de eventos no local.

Data de emissão do laudo: 14/05/2026

Prazo de validade do laudo: 13/05/2027

Responsáveis técnicos

Sistema(s) inspecionado(s): Sanitários, vestiários, locais de venda de alimentos e Bebidas e demais dependências do estádio.

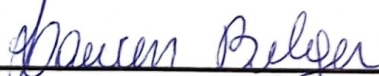
Nome do Profissional: Lauren Belger

Especialidade: Bióloga

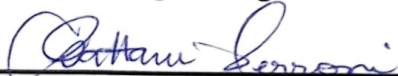
Orgão de classe: CRBio

Nº de inscrição no órgão competente: 25571/07-D

Assinaturas:



Lauren Belger – Vigilância Ambiental em Saúde DSBQ -Matrícula 189351



Célia R.C. Perroni – Chefia de Serviços DSBQ – Matrícula: 54117



Aline Bortolini – Coordenação Vigilância em Saúde DSBQ. Matrícula: 52510